



Karows feine Rezepte

Mojito-Limette mit Rum

Karow Konditoreipaste
Rum, natürlich

Karow Apfelgrün
Lebensmittelfarbstoff

Karow Fruchtsäure, rein

Karow Premium CL Limettenpaste



Rezept für ein Blech 60x20 cm

Mojito-Limette mit Rum



Arbeitsschritte

Schritt 1

Vollei mit Zucker und Salz kräftig aufschlagen, bis die Masse Stand hat. Das Mehl sieben und nach und nach unter die Eimasse melieren.

Backzeit: ca. 20 – 30 min, Backtemperatur: 200 °C

Schritt 2

Stärke mit dem Zucker mischen und in $\frac{1}{3}$ der Flüssigkeit aufschlännen. Restliches Wasser mit **Fruchtsäure** und der **Limettenpaste** aufkochen, das Stärkegemisch zugeben und nochmals aufkochen lassen. Nach Wunsch mit dem **Apfelgrün** einfärben.

Schritt 3

Gelatine einweichen und die Sahne aufschlagen. Die **Rumpaste** mit dem Zucker und der Gelatine erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist. Mit etwas Sahne temperieren und zuletzt unter die restliche Sahne unterziehen.

Schritt 4

Klaren Geleeguss aufkochen, mit **Limettenpaste** und **Fruchtsäure** abschmecken, nach Wunsch mit dem **Apfelgrün** einfärben.

Aufbau

Einen dünnen Biskuit in ein Schnittenblech einlegen, die Hälfte der Rumsahne aufstreichen und 0,500 kg Limettenfüllung leicht in die Sahne einstrudeln. Einen weiteren dünnen Biskuit auflegen und den Vorgang des Einstrudelns mit der restlichen Rumsahne und Limettenfüllung wiederholen. Die Schnitte gut durchkühlen lassen und zuletzt mit dem Limettengelee abglänzen.

Zutaten

Wiener Boden	
Vollei	0,900 kg
Zucker	0,380 kg
Salz	0,002 kg
Weizenmehl Type 405	0,380 kg
Gesamt	1,662 kg

Limettenfüllung	
Wasser	0,750 kg
Karow Premium	
CL Limettenpaste	0,090 kg
Karow Fruchtsäure	0,010 kg
Karow Apfelgrün	0,006 kg
Salz	0,004 kg
Zucker	0,200 kg
Maisstärke	0,080 kg
Gesamt	1,140 kg

Rumsahne	
Schlagsahne	1,500 kg
Puderrucker	0,220 kg
Karow Konditoreipaste	
Rum, natürlich	0,090 kg
Gelatine	0,022 kg
Gesamt	1,832 kg

Limettengelee	
Geleeguss, klar	0,500 kg
Karow Premium	
CL Limettenpaste	0,030 kg
Karow Apfelgrün	0,002 kg
Karow Fruchtsäure	0,003 kg
Gesamt	0,535 kg

Karow Premium
Clean Label Limettenpaste
Art.-Nr.: 10182

Karow Konditoreipaste
Rum, natürlich
Art.-Nr.: 10352

Karow Apfelgrün
Lebensmittelfarbstoff
Art.-Nr.: 10030

Karow Fruchtsäure, rein
Art.-Nr.: 10005

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

